

Mini pizze



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **80** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g** brašna
- **40 g** kvasca
- **100 ml** mleka
- **200 ml** kisele pavlake
- **500 ml** ulja
- **1 kašičica** soli
- **malo** šećera
- **100 g** zaleenog margarina

Za fil:

- **250 g** šunke
- **120 g** kackavalja
- **malo** kecapa, origano

Priprema

U mlako mleko dodati malo šećera i staviti kvasac da nadoe. U brašno staviti so, kiselu pavlaku i ulje, u to dodati kvasac. Zamesiti mekano testo, koje se ne lepi za ruke, uviti ga u foliju i ostaviti ga 30 minuta u frižideru.

Razviti tanju koru i po njoj narendati zaleeni margarin i uviti testo u rolat. Podeliti na dva dela i ostaviti 15 minuta, na toplom da nadoe.

Razviti što tanju koru, premazati kecapom i origanom, posuti rendanom šunkom. Uviti rolat i seci krugove 2 cm debljine. Krugove slagati u pleh na pek-papiru. Tako uraditi i sa drugom polovinom.

Odozgo posuti rendanim kackavaljem i ostaviti 15-tak minuta, da nadoe, dok se rena greje na 200 C. Peci dok ne porumene. Prijatno!

Savet

Možete staviti po želji šampinjone. . .